



DERECHO ALIMENTARIO, UNA VISIÓN PRÁCTICA 2024

Fecha de inicio: **17 octubre 2024**

Fecha de fin: **18 diciembre 2024**

Duración: **12 horas**

Horarios: **10h a 12h**

Ubicación: **AINIA - Parque Tecnológico (Paterna)**

Modalidad: **Modular**

Precio: **Desde 383.5€**

Descuentos:

Asociados
Ainia

-30%
(268,45€)

Estudiantes o
desempleados

-20%
(306,80€)

Inscripción
múltiple

-10%
(-38,35€/INS)

Introducción

La realización del Programa Formativo “**Derecho Alimentario, una visión práctica**” hace posible la aproximación a los principales aspectos legales que son necesarios en el día a día de la actividad agroalimentaria de acuerdo con la legislación vigente en España y la Unión Europea.

El Derecho Alimentario se caracteriza por la constante evolución, la diversidad en las competencias, índole técnica y su complejidad técnico-jurídica, justificando la necesidad de formación especializada para los profesionales del sector.

Objetivos

El presente programa se ha diseñado para abordar los siguientes objetivos generales:

- Conocer, de un modo práctico, los elementos clave de la legislación alimentaria de aplicación en el sector agroalimentario.
- Abordar el análisis e interpretación de las normas y disposiciones legales que deben aplicarse en la actividad agroalimentaria.
- Facilitar la toma de decisiones en la actividad empresarial a partir del conocimiento y aplicación del derecho agroalimentario para manejar adecuadamente los riesgos inherentes a su interpretación por parte de los distintos eslabones de la cadena.
- Promover el conocimiento del marco legislativo aplicable, así como el manejo y aplicación de las normas.

Dirigido a

- Profesionales del sector agroalimentario y afines.
- Personal técnico de Organismos Públicos.
- Estudiantes Universitarios, postgraduados Universitarios.

- Técnicos pertenecientes a asociaciones de consumidores.
- Juristas y abogados que desarrollan su actividad en el área del derecho agroalimentario.

Metodología

Planteamos un programa presencial dividido en 6 sesiones de dos horas cada una en el que el alumno podrá realizar el programa en su totalidad o escoger algunas sesiones en particular, puesto que cada una de ellas tiene entidad propia al margen del programa en su conjunto.

Para cada una de las sesiones el alumno dispondrá de distintos recursos y materiales formativos:

- Presentaciones o material de aprendizaje: Se trata de recursos digitales, generalmente en soporte PDF que serán facilitados al término de cada una de las sesiones.
- Material de soporte: Se trata de recursos digitales, en distintos formatos (enlaces, documentos, hojas de cálculo, bases de datos, ...) que permiten complementar el material de aprendizaje. Su lectura no es obligatoria pero sí muy recomendable.
- Actividades de aprendizaje: Representan las actividades teórico/prácticas que permiten al alumno reforzar la comprensión de los contenidos abordados en cada sesión.

***Inscripción múltiple:**

A partir de la 2ª inscripción de un curso o módulo, para la misma empresa, se aplicará un 10% de descuento sobre tarifa correspondiente (socio o no socio).

Aprovecha esta oportunidad para seguir avanzando en formación y a un precio más reducido.

Programa

MÓDULO 1: Introducción al derecho alimentario, quién es quién – 17 de octubre de 2024 de 10h a 12h

MÓDULO 2: Etiquetado alimentos UE, elementos obligatorios – 21 de octubre de 2024 de 10h a 12h

MÓDULO 3: Etiquetado alimentos UE, las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables – 11 de noviembre de 2024 de 10h a 12h

MÓDULO 4: Marketing claims, natural, casero, artesano,..... etiquetado ambiental, green washing "clean label"... – 28 de noviembre de 2024 de 15h a 17h

MÓDULO 5: Aditivos, Contaminantes, Plaguicidas, Medicamentos veterinarios... – 11 de diciembre de 2024 de 10h a 12h

MÓDULO 6: Nuevos alimentos, Plant-based products, Carne cultivada
– 18 de diciembre de 2024 de 10h a 12h